



ブラッシュ・ヒギンズ NDV ネロ・ダヴォラ

Brash Higgins NDV Nero d'Avola

| | |
|--------|-------------------------|
| 商品コード | AUBH503 |
| JANコード | 9335361006004 |
| ワイナリー | ブラッシュ・ヒギンズ |
| 生産国 | オーストラリア |
| 産地 | 南オーストラリア州 / マクラーレン・ヴェイル |
| ヴィンテージ | 2020 |
| 色/味わい | 赤/フルボディ |
| ぶどう品種 | ネロ・ダヴォラ100% |
| 容量/入数 | 750ml/12 |
| キャップ | スクリューキャップ |
| アルコール | 14.50% |

畑

Omensetter Vnyd 「オーメンセッターヴィンヤード」

醸造方法

ネロ・ダヴォラのブドウの透明感は、私たちのNDVでは、古代の技術と自然由来の野生酵母を使うことで保たれています。葡萄は除梗され、野生発酵され、地元で作られた200Lの蜜蝋を塗った粘土製のアンフォラで6ヶ月間、皮と種と共に熟成されました

コメント

濃いルビー色を呈し、ブラックチェリー、スパイス、生姜の茎を思わせる香り、オレンジピールを想起させるアロマもある。アンゴスチュラ・ビターズの効いたネグローニというカクテルのよう。ザクロ、ダークラズベリー、爽やかな甘酸っぱいレッドチェリーを思わせる酸味を感じ、バランスが取れたワイン。

テクニカルデータ

収穫: 2020年3月5日手摘み ネロ・ダヴォラ100% 畑: Omensetter Vnyd 「オーメンセッターヴィンヤード」 生産責任者: Brash Higgins 「ブラッシュ・ヒギンズ氏」 ブドウ栽培: オーガニック 土壌: 石灰岩の上に赤色粘土 (Ngalinga地層) 果帽: 1日2回のハンドブラッシング スキンコンタクト: 6か月間 発酵槽のタイプ: 200Lアンフォラ開放型、野生酵母使用 アンフォラ熟成期間: 6ヶ月 アンフォラ原産地: アデレード、ベネットマジル・ポタリー マクラーレンベイル産蜜蝋を使用。 濾過: 粘土膜 ボトリング日: 2020年12月11日 濾過: Coarse(粗濾過) 生産量: 130ケース pH 3.39, TA 6.6 g/l, Alc 14.5% 総亜硫酸: 35mg/L、遊離型亜硫酸: 11mg/L

標準小売価格 ¥ 4,900 (税込 ¥ 5,390)